



Seasonal menu from July 6th on

	€
Kartoffelrahmsuppe mit Rosmarin-Croûtons & gebratenen Pfifferlingen	5,40 6,80
Potato cream soup with rosemary croûtons & fried chanterelles	
Babysalat in Himbeer-Vinaigrette mit gratiniertem Ziegenkäse Baby salad in raspberry vinaigrette and goat cheese au gratin	6,80
Gebratenes Seehechtfilet mit Zitronensoße, geschmolzenen Tomaten und Olivenöl-Rosmarinkartoffeln Fried fillet of hake with lemon sauce, melted tomatoes and olive oil rosemary potatoes	17,50
<i>Plaice from North Sea cutter</i>	20,80
<ul style="list-style-type: none">• in Speck und Butter gebraten, Salzkartoffeln und Blattsalat mit Zitronensahne• fried with bacon and butter, boiled potatoes and leaf salad with lemon cream• mit Dillbutter, Salzkartoffeln und Gurkensalat• with dill butter, boiled potatoes and cucumber salad	
Endivien-Stampfkartoffeln mit gebratenen Speckwürfeln Endive potato mash with fried bacon bits	7,20
& gebratenen Pfifferlingen & fried chanterelles	9,80
Drei Bratwürste nach Wahl mit Endivien-Stampfkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen Three fried sausages of your choice, endive potato mash and fried chanterelles lamb sausage with herbs / beef sausage - spicy	11,50
Susländer* Schweinerückensteak Susländer* pork-loin-steak	17,50
Rosa gebratene Lammkrone von der Schäferei an der Wilsterau Crown roast of lamb from the sheep farm "Wilsterau" wahlweise mit optionally with	24,50
<ul style="list-style-type: none">• geschmolzenen Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Bratkartoffeln• melted cherry tomatoes, spring onions and pan-fried potatoes• Zitronensoße, Rosmarinkartoffeln und Baby-Salat in Himbeer-Vinaigrette• Lemon sauce, rosemary potatoes and baby salad in raspberry vinaigrette	
*The Susländer pig has its home in our county and gets farmed in stables full of daylight and fresh air. In the nourishment there is a lot of peas and fat of coconuts kernel. An aromatic meat with a spicy taste.	
Rosmarinkartoffeln mit gebratenen Pfifferlingen, geschmolzenen Tomaten und Schnittlauchschand Rosemary potatoes with fried chanterelles, melted tomatoes and creme with chives	14,50